

**ggm gastro**  
INTERNATIONAL

# Pommes-Frites-Wärmer

## Benutzerhandbuch



**SPWJ11**

**Vielen Dank für den Kauf und die Nutzung des Pommes Frites Warmhalters. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um das Gerät sicher und optimal zu nutzen und unnötige Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.**

**Warnung !** Jede Umrüstung sowie fehlerhafte Installation, Einstellung und Wartung können Sach- und Personenschäden verursachen. Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten, wenn eine Anpassung erforderlich ist, und all dies sollte von speziell geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

**Warnung !** Zu Ihrer Sicherheit dürfen keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder andere Gegenstände in der Nähe des Produkts platziert oder aufbewahrt werden.

**Warnung !** Das Gehäuse dieses Geräts muss zur Sicherheit geerdet werden.

**Der Pommes-Frites-Wärmer wurde von unserem Unternehmen entwickelt, wobei die Vorteile ähnlicher in- und ausländischer Produkte kombiniert wurden. Er erreicht Vorteile wie ein modernes Design, eine vernünftige Struktur, eine einfache Bedienung und Wartung sowie hohe Haltbarkeit. Die Temperatur des Behälters kann je nach den unterschiedlichen Kochanforderungen in einem bestimmten Bereich reguliert werden. Hauptsächlich zum Wärmen von Pommes Frites verwendet, ist er die erste Wahl für Unternehmen der Lebensmittelindustrie wie westliche Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels, Supermärkte und mehr.**

## **1. Produkteigenschaften:**

Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen entwickelt, indem die Vorteile ähnlicher ausländischer Produkte übernommen wurden. Es zeichnet sich durch einen modernen Stil, eine vernünftige Struktur, eine benutzerfreundliche Bedienung, eine schnelle Erwärmung, eine gleichmäßige Temperaturverteilung und Energieeinsparung aus. Es ist geeignet für Hotels, Einkaufszentren, Supermärkte und Orte mit hohem Kundenaufkommen.

### **1.1 Technisches Datenblatt für den Pommes Frites Wärmer:**

Name	Modell	Spannung	Leistung	Temperaturbereich	Außenmaße des Produkts (mm)	Nettogewicht
Pommes Frites Wärmer	SPWJ11	220 ~ 240V	1KW	30~55°C	565*335*135	8KG

## **2. Bedienungsanleitung:**

2.1 Das Netzkabel darf nicht beschädigt, übermäßig gebogen oder verdreht werden.

2.2 Nach der Benutzung sollte der Thermostatknopf auf die "0"-Position eingestellt und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, um elektrische Schäden oder Isolationsalterung zu vermeiden.

2.3 Dieses Produkt sollte an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort installiert und in horizontaler Position platziert werden.

2.4 Das Gerät muss geerdet werden. Stellen Sie sicher, dass die Erdungsverbindung den Sicherheitsvorschriften entspricht.

2.5 Bitte ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, überprüfen oder reinigen.

2.6 Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

2.7 Je nach Art der zubereiteten Lebensmittel kann die erforderliche Temperatur angepasst werden, um das gewünschte Ergebnis für die zubereiteten Speisen zu erzielen.

## **3. Transport und Lagerung:**

Während des Transports sollte dieses Produkt sorgfältig behandelt werden, um starke Vibrationen zu vermeiden. Das verpackte Produkt sollte in der Regel an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden, um eine langfristige Lagerung an offenen Stellen zu vermeiden. Es sollte in einem Lagerraum ohne korrosive Gase gelagert werden. Für die Zwischenlagerung sollten regenschwere Maßnahmen

ergriffen werden. Das Produkt darf nicht umgekehrt oder gestapelt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

#### **4. Installationsvorkehrungen:**

- 4.1 Die Stromversorgung und Spannung, die von diesem Gerät verwendet werden, müssen mit der Versorgungsspannung der Produktstromplatte übereinstimmen.
- 4.2 Der Benutzer muss eine ausreichende Anzahl von Hauptschaltern oder Luftschaltern (oder ein Sicherungsunterbrecher und Fehlerstromschutz, etc.) in der Nähe des Geräts installieren, und es dürfen keine Hindernisse vor dem Schalter stehen, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten.
- 4.3 Es gibt Erdungsbolzen auf der Rückseite dieses Geräts, und es sollten mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> Kupferdraht verwendet werden, um während der Installation eine zuverlässige Verbindung mit dem Erdungskabel herzustellen, das den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- 4.4 Die "Equipotential-Verbindungsklemme" am Gehäuse des Geräts kann für eine wiederholte Erdung des Geräts verwendet werden, und der vor Ort tätige Installateur entscheidet, ob sie verbunden wird oder nicht.
- 4.5 Der Stromanschluss muss von einem Elektrofachmann vorgenommen werden. Der Schutz dieses Geräts gegen das Berühren von spannungsführenden Teilen entspricht der Klasse I, und in der Stromversorgungsleitung muss ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichendem Öffnungsabstand (Kontaktabstand von mehr als 3 mm) und allen Polen abgeschaltet installiert werden.
- 4.6 Der "grün/gelbe Zweifarbdraht" im Netzkabel ist ein Erdungskabel, das zuverlässig mit einem Schutzleiter verbunden werden muss, der den nationalen elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht.
- 4.7 **▲ Warnung:** Es ist strikt verboten, den Schutzleiter an Rohrleitungen wie Wasserrohr, Gasrohr, Heizungsrohr oder andere Rohre anzuschließen, da dies zu einem Sicherheitsunfall führen kann.
- 4.8 **▲ Warnung:** Achten Sie auf die hohe Temperatur des Geräts und berühren Sie das Gerät nicht unsachgemäß, um Verbrennungen zu vermeiden. Sie müssen warten, bis die Temperatur gesenkt ist und das Gerät abgekühlt ist, bevor es bewegt oder gereinigt werden kann.
- 4.9 **▲ Warnung:** Stellen Sie während der Installation das Gerät nicht auf Oberflächen in unmittelbarer Nähe zu Wänden, Trennwänden, Küchengeräten oder ähnlichem auf, es sei denn, diese bestehen aus nicht brennbaren Materialien oder die Oberflächen sind mit nicht brennbaren Isolierstoffen bedeckt. Achten Sie außerdem auf die Vorschriften zur Wasserdichtigkeit.
- 4.10 **▲ Warnung:** Für Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen (einschließlich Kindern) ist dieses Handbuch nicht anwendbar.

#### 4.11 "Equipotential-Markierung"-Gebrauchsanweisung: Anwendungsbereich: Wird in verschiedenen Geräten

verwendet und kennzeichnet die Anschlüsse, die sicherstellen, dass jeder Teil des Geräts oder Systems nach der Verbindung mit den anderen denselben Potentialwert erreicht. Dies muss nicht unbedingt das Erdungspotential sein, wie zum Beispiel bei lokalen Interconnectionsleitungen.

### 5. Sicherheitsvorkehrungen, Einsatzumgebung und Nutzungsvoraussetzungen:

- 5.1 Dieses Produkt sollte an einem stabilen Ort platziert werden. Die linken und rechten Seiten sollten mehr als 10 cm von nicht brennbaren Materialien entfernt sein, und die Rückseite sollte mehr als 20 cm von nicht brennbaren Materialien entfernt sein (z. B. Ziegelwände).
- 5.2 Dieses Gerät muss vor der Verwendung sicher geerdet werden. Überprüfen Sie vor dem Starten des Geräts, ob die Verkabelung locker ist, ob die verwendete Spannung korrekt ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist. Das Gehäuse dieses Geräts muss geerdet werden, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- 5.3 Überprüfen Sie, ob die elektrischen Komponenten des Produkts fest verbunden sind und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.
- 5.4 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ersetzt werden.
- 5.5 Die Installation und Wartung der elektrischen Verbindung dieses Produkts sollte von Fachleuten mit einer Elektriker-Betriebszertifizierung durchgeführt werden.
- 5.6 Das Netzkabel sollte ein ölbeständiges Mantelkabel sein, das nicht leichter ist als gewöhnliches Neopren oder ein anderes gleichwertiges synthetisches Kautschuk-Mantelkabel H05RN-F.
- 5.7 Das Gerät darf nicht im Freien gelagert oder verwendet werden und darf nicht an Orten eingesetzt werden, die besonders feucht oder tropfnass sind.
- 5.8 Das Gerät muss vor der Verwendung fixiert und platziert werden, um zu verhindern, dass es sich während des Betriebs bewegt.
- 5.9 Wenn die Geräte nahe an Wänden, Trennwänden, Küchengeräten, Dekorationen usw. platziert werden, wird empfohlen, dass diese Geräte und Einrichtungen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Andernfalls sollten sie mit geeigneten nicht brennbaren Isoliermaterialien bedeckt werden, und es sollte besonders auf die Brandschutzzvorschriften geachtet werden.
- 5.10 Das Gerät sollte nur von dafür vorgesehenem Personal betrieben werden, das im Umgang mit Maschinen und Geräten geschult ist.
- 5.11 Das Gerät sollte während des Betriebs nicht von Kunden berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 5.12 Seien Sie vorsichtig beim Bewegen des Geräts, suchen Sie sorgfältig nach Fehlern und vermeiden Sie Stöße.

### 6. Bedienungshinweise:

Legen Sie die warmen Speisen in den GN-Behälter und schalten Sie den Wärmer mit dem EIN/AUS-Schalter ein. Nach der Verwendung schalten Sie das Gerät aus.

ACHTUNG! Während des Betriebs können die Lampen heiß werden – berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen – Verbrennungsgefahr! ACHTUNG! Der Gastronorm-Behälter wird während des Betriebs heiß. Verwenden Sie immer schützende Küchenhandschuhe oder Handtücher, wenn Sie ihn handhaben.

**ACHTUNG!** Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Lebensmittel im Gastronomiebehälter umzurühren. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien zum Umrühren.

Wenn während der Nutzung ein abnormaler Zustand auftritt, müssen Sie die Verwendung sofort einstellen und das Gerät nach Überprüfung und Fehlerbehebung wieder in Betrieb nehmen.

**Warnung:** Nach Beendigung der Arbeit jeden Tag müssen alle Stromversorgungen des Geräts abgeschaltet werden. Vergessen Sie nicht, die Stromversorgung auszuschalten.

**Warnung:** Wenn das Gerät mit mehreren Stromversorgungen nicht repariert werden kann, stellen Sie sicher, dass der sichere Wartungsprozess befolgt wird. Alle Arbeitsstromversorgungen müssen abgeschaltet werden, bevor mit der Wartung fortgefahren werden kann.

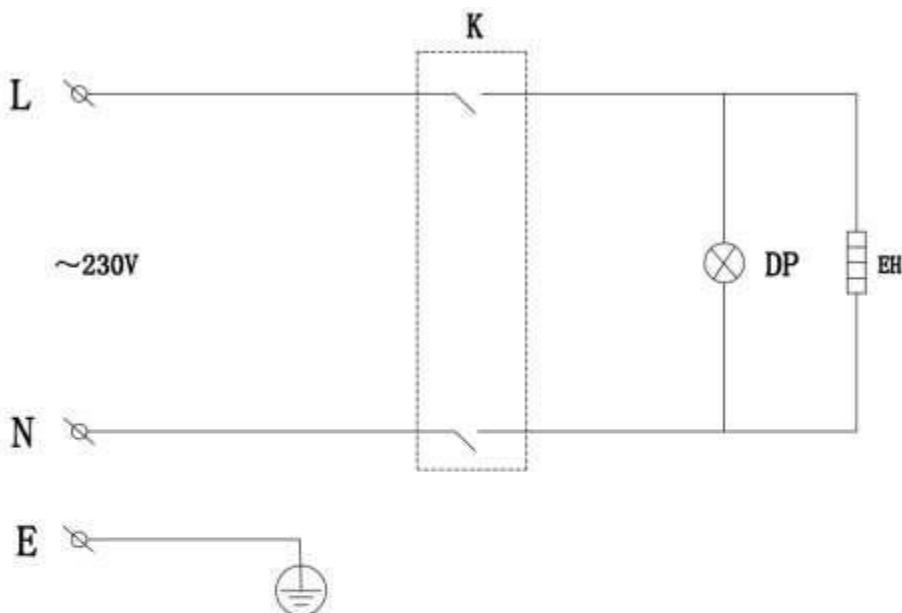
## **7. Reinigung und Wartung:**

7.1 Während der Reinigung und Wartung sollte die Stromversorgung abgeschaltet werden, um Unfälle zu vermeiden.

7.2 Nach der täglichen Arbeit reinigen Sie die Oberfläche des Geräts und die Oberfläche des Stromkabels mit einem feuchten Tuch, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält. Es ist strengstens verboten, mit Wasser abzuspülen, um Schäden an der elektrischen Leistung zu vermeiden und Unfälle durch Leckage zu verhindern.

7.3 Hinweis: Geräte dürfen nicht mit Wasserstrahlen gereinigt oder in Wasser eingetaucht werden, um elektrische Leckagen durch Spritzwasser zu vermeiden.

## **8. Elektrische Schaltplan des Produkts:**

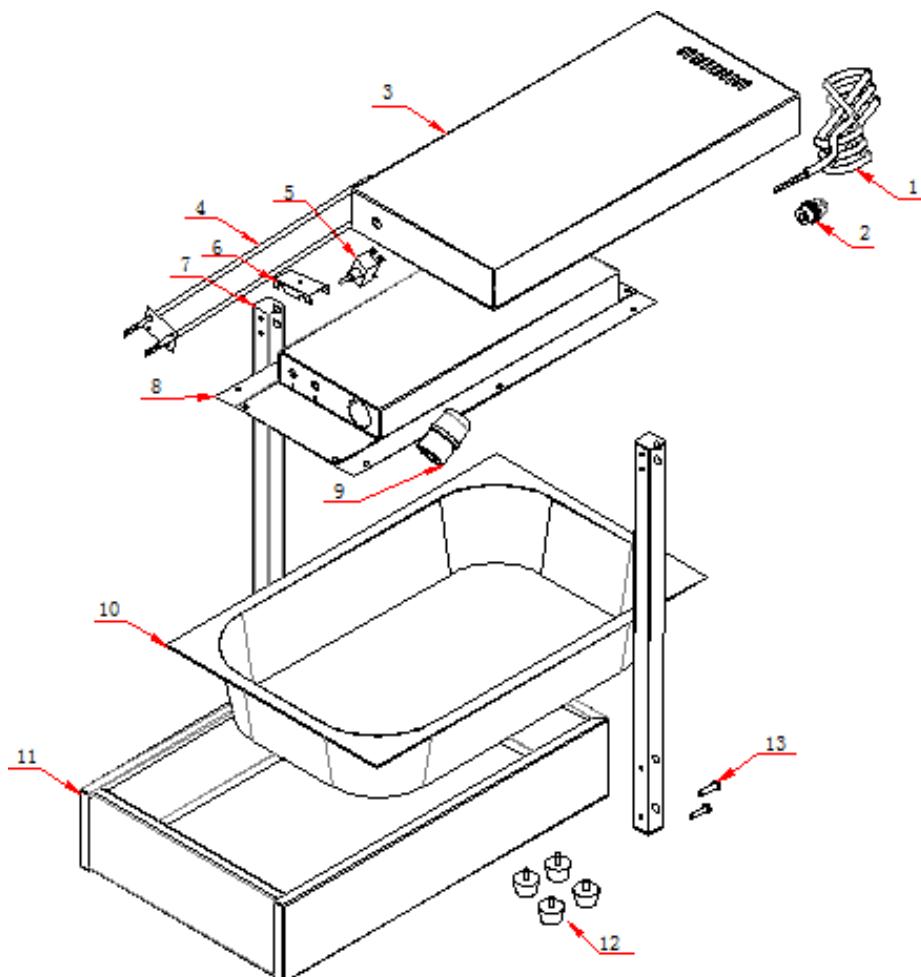


<b>K</b> ---	<b>Schalter</b>
<b>DP</b> ---	<b>Die Glühbirne</b>
<b>EH</b> ---	<b>Heizelement</b>

## 9. Allgemeine Fehlersuchmethoden:

Fehlererscheinung	Ursache	Beseitigungsmethode
1、 Schalten Sie die Stromversorgung ein, betätigen Sie den Kippschalter, aber die Lampe leuchtet nicht auf und das Heizelement wird nicht erhitzt.	1、 Lockeres Lampenkabel 2、 Defekte Lampe	1、 Überprüfen und reparieren Sie die Verkabelung 2、 Ersetzen Sie die Lampe
2、 Schalten Sie die Stromversorgung ein, betätigen Sie den Kippschalter, die Lampe leuchtet, aber das Heizelement wird nicht erhitzt.	1、 Lockeres Kabel des Heizelements 2、 Defektes Heizelement	1、 Überprüfen und reparieren Sie die Verkabelung 2、 Ersetzen Sie das Heizelement
3、 Schalten Sie die Stromversorgung ein, betätigen Sie den Kippschalter, die Lampe leuchtet nicht, und das Heizelement wird nicht erhitzt.	1、 Lockeres Schalterkabel 2、 Defekter Schalter	1、 Überprüfen und reparieren Sie die Verkabelung 2、 Ersetzen Sie den Schalter

## 10. Produkt Explosionszeichnung



Nr.	Ersatzteile
1	Draht
2	Kabelbündel
3	Obere Umrundung
4	Heizelement
5	Schalter
6	Elementdeckel
7	Säule
8	Obere Umrundung Innenplatte
9	Glühbirne
10	Pfanne
11	Umrundungsplatte
12	Fuß
13	Schraube M5

GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0